SNI

Standar Nasional Indonesia

SNI 6941.3:2011

# Gurita (*Octopus* sp.) beku – Bagian 3: Penanganan dan pengolahan



"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

© BSN 2011

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang menyalin atau menggandakan sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun dan dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

BSN
Gd. Manggala Wanabakti
Blok IV, Lt. 3,4,7,10.
Telp. +6221-5747043
Fax. +6221-5747045
Email: dokinfo@bsn.go.id
www.bsn.go.id

Diterbitkan di Jakarta

# Daftar isi

Daftar isi ..... i
Prakata ..... ii
1 Ruang lingkup ..... 1
2 Acuan normatif ..... 1
3 Istilah dan definisi ..... 1
4 Bahan ..... 1
5 Peralatan ..... 2
6 Penanganan dan pengolahan ..... 2
7 Syarat pengemasan ..... 4
8 Pelabelan ..... 5
Lampiran A (informatif) Diagram alir proses gurita (Octopus sp) utuh beku ..... 6
Bibliografi ..... 7

Gambar A.1 - Diagram alir proses gurita beku ..... 6

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

© BSN 2011

## Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas Gurita (*Octopus* sp.) utuh beku yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Standar ini merupakan revisi SNI 01-6941-2002, *Gurita (Octopus sp.) utuh beku - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan*.

SNI ini terdiri dari 3 (tiga) bagian yang tidak terpisahkan yaitu:

- Bagian 1: Spesifikasi;
- Bagian 2: Persyaratan bahan baku;
- Bagian 3: Penanganan dan pengolahan.

Standar ini disusun oleh Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan, yang telah dirumuskan melalui rapat teknis, dan rapat konsensus pada tanggal 4 November 2009 di Bogor. Dihadiri oleh wakil-wakil produsen, konsumen, asosiasi, lembaga penelitian, perguruan tinggi serta instansi terkait sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

1. Undang-Undang No.7 tahun 1996 tentang Pangan.
2. Undang-Undang No.8 tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen.
3. Undang-Undang No.31 tahun 2004 tentang Perikanan dan amandemen Undang-undang No 45 tahun 2009.
4. Peraturan Pemerintah No.69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
5. Peraturan Pemerintah No. 82 tahun 2001 tentang Pengelolaan Kualitas Air dan Pengendalian Pencemaran Air.
6. Peraturan Pemerintah No.28 tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan
7. Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan No. PERMEN 01/MEN/2007 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan
8. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan No. KEP. 06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
9. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan No. KEP. 01/MEN/2007 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 22 Maret 2010 sampai dengan 22 Mei 2010 dengan hasil akhir RASNI.

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

# Gurita (*Octopus* sp.) beku - Bagian 3: *Penanganan dan pengolahan*

## 1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan bahan, peralatan, teknik penanganan dan pengolahan, pengemasan, syarat penandaan serta penyimpanan untuk gurita (*Octopus sp*) beku.

## 2 Acuan normatif

SNI 01-4435-2000, *Garam bahan baku untuk industri garam beryodium*.

SNI 01-4872.1-2006, *Es untuk penanganan ikan – Bagian 1 : Spesifikasi.*

SNI 6941.2:2011, *Gurita (Octopus sp.) beku - Bagian 2: Persyaratan bahan baku.*

## 3 Istilah dan definisi

**3.1**
**penanganan**
rangkaian kegiatan penanganan untuk mendapatkan produk yang baik dan mempunyai jaminan mutu

**3.2**
**pengolahan**
rangkaian kegiatan untuk mendapatkan produk akhir yang berupa Gurita (*Octopus sp*) utuh beku

**3.3**
**potensi bahaya**
potensi kemungkinan terjadinya bahaya di dalam suatu proses atau pengolahan produk yang meliputi 2 aspek yaitu: bahaya yang akan mengakibatkan gangguan terhadap keamanan pangan (*food safety*) dan mutu produk/keutuhan pengolahan (*wholesomeness*)

## 4 Bahan

### 4.1 Bahan baku
Bahan baku gurita utuh beku sesuai SNI 6941.2:2011.

### 4.2 Bahan penolong

#### 4.2.1 Air

Air yang dipakai sebagai bahan penolong untuk kegiatan di unit pengolahan memenuhi persyaratan kualitas air minum sesuai dengan ketentuan tentang syarat untuk pengawasan kualitas air minum.

#### 4.2.2 Es
Es yang digunakan sesuai SNI 01-4872.1-2006. Dalam pengunaannya es ditangani dan disimpan ditempat yang bersih agar terhindar dari kontaminasi.

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

### 4.2.3 Garam

Garam yang digunakan sesuai SNI 01-4435-2000. Dalam penggunaannya garam ditangani dan disimpan ditempat yang bersih agar terhindar dari kontaminasi.

## 5 Peralatan

### 5.1 Jenis peralatan

a) Alat pembeku;
b) Alat lainnya;
c) Gunting;
d) Keranjang;
e) Meja penyiangan;
f) Meja sortasi;
g) Nampan;
h) Pan pembeku;
i) Pisau;
j) Timbangan.

### 5.2 Persyaratan peralatan

Semua peralatan yang digunakan dalam penanganan dan pengolahan gurita beku mempunyai permukaan yang halus dan rata, tidak mengelupas, tidak berkarat, tidak merupakan sumber cemaran jasad renik, tidak retak dan mudah dibersihkan. Semua peralatan dalam keadaan bersih, sebelum, selama dan sesudah digunakan.

## 6 Penanganan dan pengolahan

### 6.1 Penerimaan

#### 6.1.1 Bahan baku

a) Potensi bahaya: mutu bahan baku kurang baik, jenis dan ukuran tidak sesuai, kontaminasi bakteri patogen, parasit dan dekomposisi.
b) Tujuan: mendapatkan mutu, jenis dan ukuran yang tepat sesuai dengan persyaratan serta mencegah kontaminasi bakteri patogen, parasit dan dekomposisi.
c) Petunjuk: bahan baku yang diterima di unit pengolahan harus ditangani secara cermat, bersih dengan suhu maksimum 5 °C dan selanjutnya disortir menurut mutu dan ukuran.

#### 6.1.2 Kemasan

a) Potensi bahaya: non food grade karena tidak ada bukti untuk digunakan pada pangan dan kotor karena kesalahan penanganan.
b) Tujuan: mendapatkan kemasan yang sesuai spesifikasi kemasan untuk pangan.
c) Petunjuk: kemasan yang diterima di unit pengolahan diverifikasi terkait keamanan pangan, dan terlindung dari sumber kontaminasi kemudian disimpan pada gudang penyimpanan yang saniter.

#### 6.1.3 Bahan penolong

a) Potensi bahaya: jenis tidak sesuai dengan peraturan yang berlaku.

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

b) Tujuan: mendapatkan bahan penolong dengan jenis yang sesuai dengan peraturan yang berlaku.
c) Petunjuk: bahan penolong diterima pada unit pengolahan diverifikasi sesuai dengan peraturan yang berlaku, diidentifikasi dan diberi kode untuk kemudahan dalam penelusuran (*traceability*).

### 6.2 Sortasi

a) Potensi baha*ya*: kerusakan fisik dan kontaminasi bakteri patogen
b) Tujuan: mendapatkan gurita dengan ukuran yang sesuai dan utuh (bebas dari kerusakan fisik)
c) Petunjuk: gurita dipisahkan menurut ukuran dan mutu secara cepat cermat dan saniter dengan mempertahankan suhu pusat produk 0 - 5 °C.

### 6.3 Penyiangan

a) Potensi bahaya: kemunduran mutu karena kerusakan fisik dan kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene.
b) Tujuan: mendapatkan bahan baku gurita yang bebas mata, gigi, isi perut dan kantong tinta.
c) Petunjuk: penyiangan dilakukan dengan cara membuang mata, gigi, isi perut dan cairan hitam dengan cepat, hati-hati dan selalu mempertahankan suhu pusat produk 0 °C - 5 °C.

### 6.4 Pencucian

a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri dan kotoran yang menempel
b) Tujuan: mendapatkan gurita yang bersih, bebas dari lendir dan benda asing.
c) Petunjuk: Gurita dicuci satu persatu dengan air dingin bersuhu 5 °C yang mengalir dengan cepat, hati-hati dan saniter.

### 6.5 Perendaman

a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri
b) Tujuan: mendapatkan kekenyalan dan bentuk sesuai yang diinginkan
c) Petunjuk: gurita direndam selama 25 menit - 30 menit dalam air garam dengan konsentrasi 2 % - 8 %.

**Catatan : tahapan ini tidak berlaku untuk gurita tanpa perendaman**

### 6.6 Sortasi II

a) Potensi baha*ya*: kerusakan fisik dan kontaminasi bakteri patogen
b) Tujuan: mendapatkan gurita dengan ukuran yang sesuai dan utuh (bebas dari kerusakan fisik)
c) Petunjuk: gurita dipisahkan menurut ukuran dan mutu secara cepat cermat dan saniter dengan mempertahankan suhu pusat produk 0 °C - 5 °C.

### 6.7 Penyusunan (layering)

a) Potensi bahaya: kemunduran mutu dan kontaminasi bakteri patogen.
b) Tujuan: mempermudah proses pembekuan untuk produk IQF
c) Petunjuk: gurita dibungkus pembungkusan menggunakan plastik yang disesuaikan dengan kebutuhan. Pembungkusan dan peniduran dilakukan dengan cepat, hati-hati dan selalu mempertahankan suhu produk 5 °C.

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

### 6.8 Pembekuan

a) Potensi Bahaya: pembekuan yang tidak sempurna dan kehilangan cairan (driploss).
b) Tujuan: mendapatkan produk beku dengan suhu pusat -18 °C.
c) Petunjuk: gurita dibekukan dalam alat pembeku (freezer) dengan menggunakan metode pembekuan cepat hingga suhu pusat gurita mencapai maksimal -18 °C.

### 6.9 Penimbangan

a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene.
b) Tujuan: mendapatkan gurita dengan berat sesuai .
c) Petunjuk: gurita dimasukkan ke dalam keranjang dan ditimbang sesuai dengan spesifikasi dilakukan secara cermat, saniter.

### 6.10 Penggelasan

a) Potensi bahaya: pertumbuhan bakteri dan kontaminasi bakteri
b) Tujuan: mencegah terjadinya dehidrasi dan oksidasi pada produk
c) Petunjuk: gurita beku disemprot dengan air dingin. Proses penggelasan dilakukan secara cepat, cermat, dan saniter.

### 6.11 Pengemasan

a) Potensi bahaya: kemunduran mutu karena kerusakan fisik dan kesalahan label terkait keamanan pangan.
b) Tujuan: mendapatkan produk yang aman dikonsumsi dan melindungi produk dari kerusakan fisik kemasan selama penyimpanan dan transportasi.
c) Petunjuk: gurita beku dikemas dengan cepat, cermat dan saniter.

### 6.12 Deteksi metal

a) Potensi bahaya: terdapat metal.
b) Tujuan: mengidentifikasi adanya metal fragment pada gurita.
c) Petunjuk: Gurita beku dilewatkan pada alat metal detektor untuk mendeteksi adanya metal fragment pada gurita. Metal detektor harus di cek setiap jam.

## 7 Syarat pengemasan

### 7.1 Bahan kemasan

Bahan kemasan untuk gurita utuh beku harus bersih, tidak mencemari produk yang dikemas, terbuat dari bahan yang baik dan memenuhi persyaratan bagi produk gurita utuh beku.

### 7.2 Teknik pengemasan

Gurita utuh beku dikemas dengan cepat, cermat secara saniter dan higienis, pengemasan harus dilakukan dalam kondisi yang dapat mencegah terjadinya kontaminasi dari luar terhadap produk.

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

## 8 Pelabelan

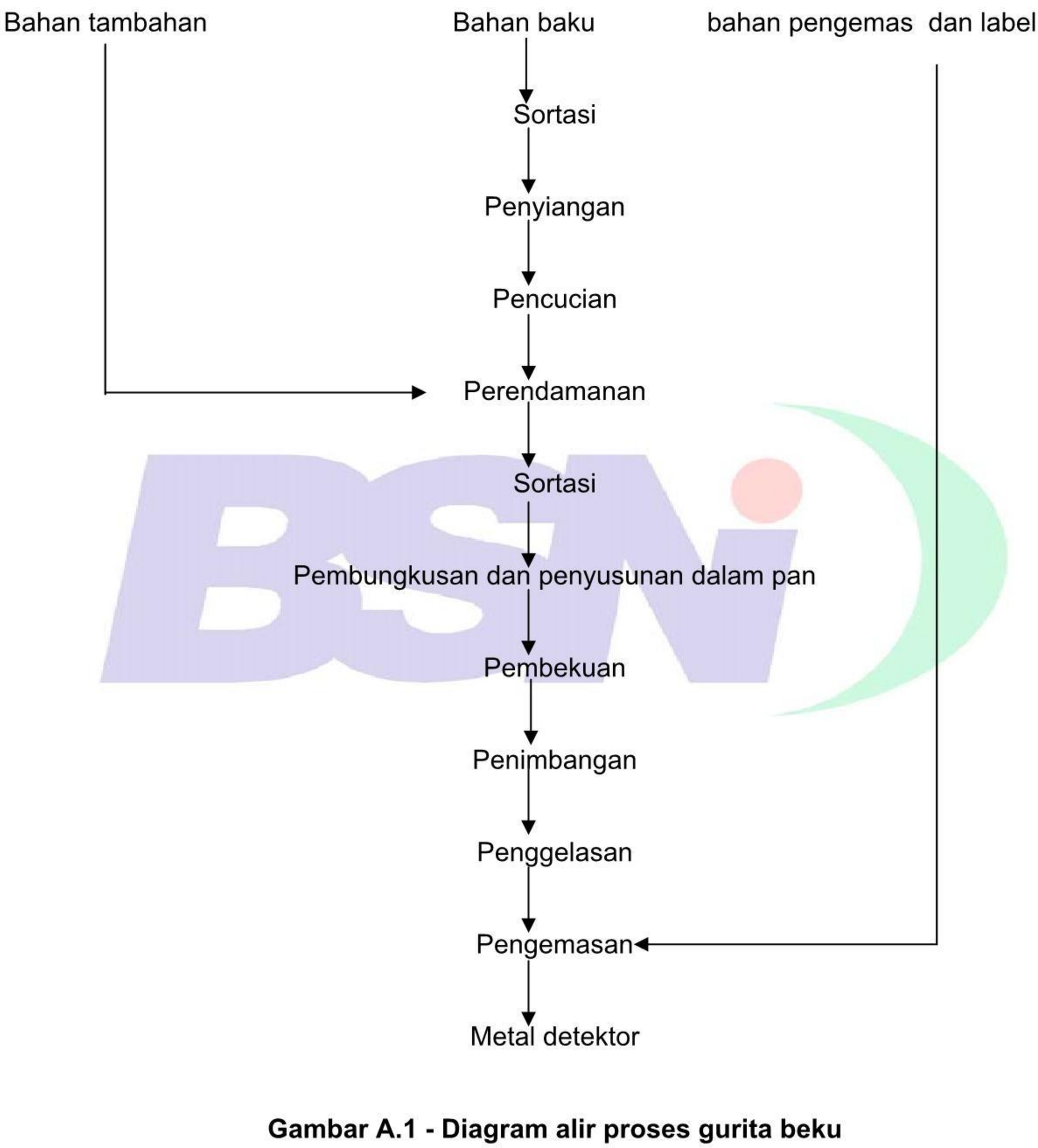
Setiap kemasan produk Gurita (*Octopus sp*) utuh beku yang akan diperdagangkan agar diberi label dengan benar dan mudah dibaca, mencantumkan bahasa yang dipersyaratkan disertai keterangan sekurang-kurangnya sebagai berikut :

a) nama produk;
b) berat bersih atau isi bersih;
c) daftar bahan yang digunakan;
d) nama dan alamat produsen pihak yang memproduksi atau memasukkan pangan ke dalam wilayah Indonesia;
e) tanggal, bulan dan tahun produksi;
f) tanggal, bulan dan tahun kedaluwarsa.

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

# Lampiran A
(informatif)

## Diagram alir proses gurita (Octopus sp) utuh beku




**Gambar A.1 - Diagram alir proses gurita beku**

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

## Bibliografi

Permenkes No. 722/MENKES/Per/IX/88, *tentang bahan tambahan makanan.*

Kepmenkes No 907/Menkes/SK/VII/2002, *tentang syarat-syarat untuk pengawasan kualitas air minum.*

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

“Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

© BSN 2011

“Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

© BSN 2011

“Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

© BSN 2011

“Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

© BSN 2011

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

**BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN**
**Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3,4,7,10**
**Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270**
**Telp: 021- 574 7043;  Faks: 021- 5747045;  e-mail : bsn@bsn.go.id**

© BSN 2011